



Bron: VLIZ fotogalerij/Collectie Daniel Moeyaert

VISROKERIJEN LANGS DE VLAAMSE KUST (TWEEDE HELFT 19^{DE} EEUW – EERSTE HELFT 20^{STE} EEUW)

Rudy De Clerck¹



Ineke Steevens

De inhoud van de bijdrage werd verwerkt en gepresenteerd door Ineke Steevens (directeur NAVIGO – Nationaal Visserijmuseum Oostduinkerke)

¹ Gewezen directeur Rijksstation voor Zeevisserij, nu Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO)

INLEIDING

Bij de herinrichting van het NAVIGO – Nationaal Visserijmuseum in de periode 2004-2008 werd het idee opgevat om de recente geschiedenis van de visverwerkende bedrijven in West-Vlaanderen in kaart te brengen. Het onderzoek van Rudy De Clerck hieromtrent leidde niet enkel tot een nieuwe museumszenografie over dit boeiende onderwerp, maar vond ook zijn weerslag in het boek 'De West-Vlaamse visverwerkende industrie in de periode 1880-1930 – Gemak en Ongemak' (De Clerck, 2012). Hierin vertelde de auteur het verhaal van de verschillende rokerijen, conservenfabrieken en levertraanproducenten die actief waren aan de Vlaamse kust. De Clerck maakte voor dit onderzoek gretig gebruik van de archieven 'Commodo et Incommodo', die bewaard worden in het Provinciaal Archief van West-Vlaanderen. Naar eigen zeggen bevatten deze dossiers een onvermoede schat aan informatie en vormden ze de basisdocumenten om deze vroege bedrijfstak te kunnen doorgronden.

De huidige bijdrage focust in het bijzonder op het verhaal van de visrokerijen langs onze Vlaamse kust, en is volledig gebaseerd op het werk van De Clerck. Het artikel schetst in eerste instantie een algemeen beeld van deze industrie tijdens de tweede helft van de 19^{de} eeuw en de eerste helft van de 20^{ste} eeuw, en gaat vervolgens verder in op de dossiers 'Commodo et Incommodo' en de brede waaier aan visverwerkingsbedrijfjes in Brugge, Oostende en de Westkust. Op het einde komt André Verbanck aan het woord, die getuigt over zijn ervaringen in de rokerij Demolder in De Panne.

DE NOODZAAK VAN VISVERWERKINGSTECHNIKEN

Het is een gekend gegeven dat vis door zijn hoog watergehalte (70-80 %) zeer vlug kan bederven. Door de eeuwen heen waren het pekelen, roken en drogen van vis dan ook de enige methodes om vis langer te kunnen bewaren. Zolang de koeltechniek niet bestond, werd het natuurlijke afbraakproces van vis immers met meerdere dagen vertraagd door deze eerst hard te zouten en vervolgens te roken of te drogen. Door die behandeling werd namelijk zowat 20 % water uit de vis verwijderd. Kortom: een pure noodzaak in de periode vóór 1920, en bovendien was vis toen niet duur. Het roken van vis was in Vlaanderen een typische winteractiviteit en dat had vooral te maken met het seizoengebonden karakter van de visserij op haring en sprout. Anderzijds was het drogen van vis eerder een zomeractiviteit, omwille van het vluggere bederf in die periode.

Gerookte en vooraf gepekeldde vis was zeer populair. West-Vlaanderen telde in de tweede helft van de 19^{de} eeuw talloze kleinschalige ambachtelijke vestigingen voor het roken en/of drogen van vis. Naast visrokerijen en drogerijen waren ook andere vormen van verwerkingsindustrie, hoewel in mindere mate, in West-Vlaanderen gevestigd. Het is echter een tak van de visserij die doorheen de jaren op weinig aandacht kon rekenen van academici.



Fig. 1. Gerookte vis op een rek dat toebehoorde aan de rokerij Demolder uit De Panne (Bron: Collectie NAVIGO/foto Dirk Van Hove, gemeente Koksijde).

DE VISVERWERKINGSNIJVERHEID IN WEST-VLAANDEREN EIND 19^{DE} EN BEGIN 20^{STE} EEUW

In de periode vanaf 1830 en tot na de Eerste Wereldoorlog (na 1920) maken de archieven in West-Vlaanderen melding van minstens 57 nieuwe bedrijfsvoeringen in de visverwerkingsnijverheid. De eerste initiatieven startten in Brugge (Valcke, Vanden Abeele, Van Troostenberghe), in de jaren 1830 en 1840. Ook na de eerste uitbreiding na 1875, bleef Brugge het belangrijkste centrum voor deze industrie, met 13 bedrijven tegenover 3 in Oostende en 2 aan de Westkust (1875-1900). Het is pas na de eeuwwisseling in 1900 dat deze industrie gradueel uit het Brugse landschap verdween en zich naar Oostende en de Westkust scheen te verplaatsen. Van de 57 bedrijven die uit de archieven gelicht werden (De Clerck, 2012), zijn er 2 conservenfabrieken (Excelsior – opgericht 1896, en Carbonez – opgericht 1897) en 1 levertraanproducent (Ramon – opgericht in 1876). Een aantal van de nieuwe bedrijfsvoeringen betrof een overname door familieleden of voormalige werknemers (zie tabel I en figuur 2).

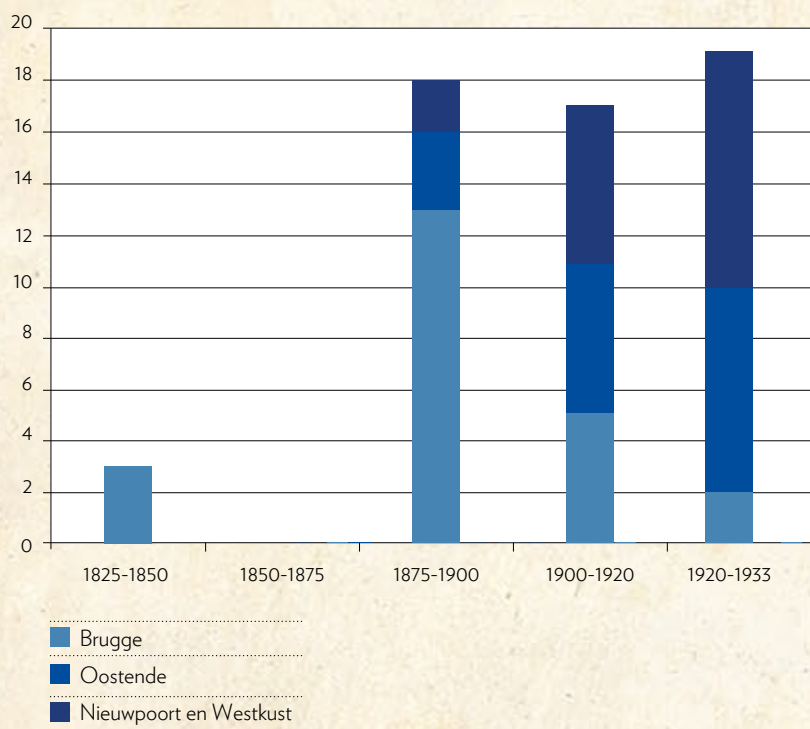


Fig. 2. Nieuwe vestigingen van visverwerkende bedrijven in Brugge, Oostende, Nieuwpoort en de Westkust, periode 1825-1933. Niet-exhaustieve lijst op basis van archieven 'Commodo et Incommodo' (Bron: De Clerck (2012), verwerking VLIZ).

PERIODE	LOCATIE			
	Brugge		Oostende	Nieuwpoort en Westkust
1825-1850	Valcke	1830		
	Vanden Abeele	1847		
	Van Troostenberghe	1848		
		3	0	0
1850-1875	geen nieuwe oprichtingen			
		0	0	0
1875-1900			Ramon	1876
	Jacobus Rau	1881		
	opgevolgd door Emile Rau	1884		
	Alloo	1885	Dehaese	1889
	Mus	1898	Debyser	1895
	Charles Rau	ca. 1891		
	Gilbert	1885		
	De Backer - Lowyck	1884		
	Pieter Lowyck	1888		
	Camiel Lowyck	1889		
	Excelsior	1896		Carbonez
	Carlier	1897		
	Verrecas	1899		
	Gustave Rau	voor 1901		
		13	3	2
1900-1920	Schallenbier	1907	(Weduwe) Rau	1900
	De Ketelaere	1909	opgevolgd door zoon Eugene Rau	1902
	Linglez	1919	Brunet - Slabbinck en Compagnie	1905
	Van den Abeele August	1919	Dossaer	1910
	Jozef Verbeke - Rau	1919	Wellecome	1914
			Demaker	1914
		5	6	6
Na 1920	Legrand	1934	Depuydt	1920
	Julien Gilbert	1933	Devos	1923
			Storme	1924
			Boels	1924
			Hendrickx	1925
			Goes	1926
			Verhelst	1926
			Oscar Rau	1929
		2	8	9

Legende	Visrokerijen en drogerijen
	Visconserven
	Levertraan productie

Tabel 1. Overzicht van de nieuwe oprichtingen van visverwerkende bedrijven in Brugge, Oostende, Nieuwpoort en de Westkust, periode 1825-1933. Niet-exhaustieve lijst op basis van archieven 'Commodo et Incommodo' (Bron: De Clerck (2012), verwerking VLIZ).

Op het einde van de 19^{de} eeuw en het begin van de 20^{ste} eeuw is de visverwerkende industrie in West-Vlaanderen – in wezen ambachtelijke bedrijfjes – in een zeer moeilijk economisch tijdperk lokaal van groot belang geweest. De visverwerkingsbedrijven waren toen immers niet enkel een absolute noodzaak voor de voedselbevoorrading van de bevolking, maar zorgden bovendien ook voor broodnodige werkgelegenheid. Het zijn deze belangrijke argumenten die ook verklaren waarom deze ondernemingen, bij gebrek aan afgebakende industriezones, zonder meer midden in een stadscentrum konden én mochten functioneren. De kwaliteit van het leefmilieu in de buurt van deze bedrijven en de gezondheidsaspecten voor de lokale bevolking waren namelijk vaak ronduit bedenkelijk. De visrokerijen en –drogerijen binnen de stadsmuren hadden veelal een kwalijk ruikend karakter en behoorden bijgevolg tot die reeks van zogenaamde ‘hinderlijke bedrijven’. Hun aanwezigheid werd door buurtbewoners veelal niet in dank afgenomen en één en ander bracht in verschillende volksbuurten heel wat animo en geruzie teweeg. Bovendien kregen ook de arbeiders van deze bedrijfjes het zwaar te verduren. In een periode waarbij sociale voorzieningen en reglementeringen praktisch totaal ontbraken, waren de schrijnende toestanden legio. Dat manifesteerde zich in bijna mensonwaardige werkomstandigheden: lange werktijden en een kille, natte en ongezonde werkvloer in de winterperiode. Het was enkel omwille van de armoedige toestanden die toen heersten in de dichtbevolkte stedelijke gemeenschappen, dat deze activiteiten toegestaan en uitgevoerd werden. Het was voor vele burgers immers het enige financiële lichtpunt in een donkere periode, vooral in de jaren tussen 1880 en 1930.



Fig. 3. Het personeel van de haring- en sprotrokerij Ryckman-Callecoen uit De Panne. De reeds gepekeldde sprotjes worden hier bij de kieuwen opgeheven en door het keeltje op fijne wilgentwijgjes van een halve meter lengte gestoken. Vervolgens werden deze in een grote schouw gerookt, boven een vuur aangemaakt met zaagsel (Bron: Devent (1989), *De Vlaamse zeevisserij*).

Deze ambachtelijke rokerijen brachten hun gerookte vis onder de vorm van heel wat variëteiten op de markt. Alleen al de haring was bijvoorbeeld, al naargelang de mate van het zouten en roken, verkrijgbaar als maatjesharing (lichtgezouten, gekaakte vette haring), stuurharing (gezouten gekaakte volle haring), spekharing (koudgerookte stuurharing), bakbokking (lichtgerookte verse haring), strobokking (gestoomde verse haring) en kippers (koudgerookte verse haring met opgengesneden rug).

Ambachtelijke rokerijen voor haring en sprout waren bescheiden in omvang, en in hoofdzaak familiebedrijven. Voor de aanvoer werd soms beroep gedaan op een paardenkar en later op een handelaar die eigenaar was van een vrachtwagen. De aangevoerde voorraad te roken vis werd in een gemetselde ronde put gedeponneerd. Afval, bijvoorbeeld de schubben, werd wel eens achter in de tuin in een put begraven. Verder was er een voldoende grote werktafel, een voorraad rekken, spijlen en mandjes voor het verpakken. De vol gestoken spijlen kwamen in de rekken terecht die in de rookschouw werden opgetrokken. De duur van het rookproces was sterk afhankelijk van de luchtvochtigheid, de windrichting en -sterkte en tevens van de temperatuur van de rookhaard. De kunde van de 'meesterroker' was dan ook van primordiaal belang voor het succes van een rokerij. Hij was het immers die de kwaliteit van de haring bepaalde en die de schouw gelijkmatig warm moest houden.

Dossiers 'Commodo et Incommodo'

Vanaf 1880 moest elk 'hinderlijk' bedrijf een officiële toelating bekomen. De procedure startte met de aanvraag, vergezeld van de grondplannen. Een eerste onderzoek werd door de gemeente uitgevoerd bij middel van een rondvraag bij alle bewoners in een straal van 100 meter, het gekende 'Commodo et Incommodo'. Ook het Ministerie kwam er soms aan te pas bij middel van advies vanuit de zogenaamde '*Commision médicale*'. De uiteindelijke besluitvormer was ten slotte de Bestendige Deputatie van de Provincie.

De voorstanders van die visverwerkende bedrijven waren uiteraard de eigenaars zelf, maar in vele gevallen ook de werknemers. De logische tegenstanders waren de buurtbewoners, maar evenzeer de eigenaars van die huizen in de omgeving. De meest herhaalde (en voor de hand liggende) bezwaren betroffen reukhinder ('verpestende stanken'), mogelijk brandgevaar, waardevermindering van de huizen, gevaar voor de volksgezondheid en bezoedeling van het drinkwater. Vaak voorkomende argumenten van de verdediging (= de eigenaars van de visrokerijen) waren dan weer de werkgelegenheid versus broodroof, de rol in de voedselvoorziening, de goede bedoelingen met betrekking tot hygiëne, de goede arbeidsomstandigheden en soms ook de niet correcte laster. Elke partij maakte op soms heel spitsvondige manier haar argumenten bekend aan de bevoegde diensten, de commissaris van Politie, respectievelijk de gouverneur en de Bestendige Deputatie. Ook werd de briefwisseling soms in het Frans, soms in het Nederlands gevoerd. Of dit nuttig of storend was voor de (meestal Frans onkundige) uitbater wordt in het midden gelaten, maar vriendjespolitiek of vetes zullen ook wel een rol gespeeld hebben bij sommige beslissingen.



Fig. 4. Deze foto toont de voormalige aanwezigheid van visverwerkingsbedrijven in het hart van de Brugse binnenstad. De rokerij in kwestie lag rechts van de Peerdebrug, in het hoekpand van de Peerdenstraat, en werd in 1847 opgericht door Franciscus De Craene (rokerij Van den Abeele). De twee grote rookschouwen zijn zichtbaar rechts van de mast van het binnenschip en van de Brugse Halletoren (Bron: Stadsarchief Brugge).

De nijverheden in Brugge

Omstreeks 1900 was Brugge hét centrum van de visverwerkingsindustrie. In deze periode waren tientallen visverwerkende bedrijven actief in het stadsbeeld, die vaak geen welriekend karakter hadden. Die visrokerijen waren toen echter een absolute noodzaak en zorgden voor werkgelegenheid tijdens een zeer donkere periode in de Brugse geschiedenis ('Bruges la morte'). Een kwart van de bevolking was analfabeet, er was een grote werkloosheid en vele mensen waren afhankelijk van 'den Disch', het toenmalige OCMW. De talrijke kleinschalige vestigingen voor het roken en/of drogen van vis die aanwezig waren in zowat alle volksbuurten van de Brugse binnenstad, speelden dan ook een belangrijke sociaal-economische rol. In de loop van de eerste decennia van de 20^{ste} eeuw verdwenen deze kleinschalige rokerijen één na één, om zich uiteindelijk te gaan concentreren in middelgrote bedrijven.



Fig. 5. Koer van een Brugse haringrokerij in 1889. Werkgever Karel Baes-Dyspersyn, gezeten op een harington, wordt omringd door zijn werklieden (Bron: Van den Abeele (1969), Emiel Van den Abeele, een vechter).

De nijverheden in Oostende

In het centrum van Oostende waren na 1875 eveneens tal van kleinschalige visverwerkende bedrijven actief. Om maar enkele te noemen: Francis Dehaese opende in 1889 (en wellicht al vroeger) een rokerij in de Nieuwstraat, en werd al gauw vergezeld door Aloïs Debyser (Dwarsstraat - 1895), Eugène Rau (Ooststraat - 1902), Jean Wellecomme (Torhoutsesteenweg - 1914), Basile Demaker (Avisostraat - 1914), Arthur Devos (Liefkemoresstraat - 1923), Victor Storme (Nieuwlandstraat - 1924) en Oscar Rau (Frère Orbanstraat - 1929). Het is vooral na de eeuwwisseling dat hier nieuwe bedrijven opgestart werden (zie figuur 2). Ook in Oostende verdwenen deze talrijke kleinschalige bedrijven uiteindelijk om plaats te maken voor middelgrote bedrijven zoals dat van Joseph Boels uit Adinkerke. Joseph huwde Hélène Derudder, dochter van een belangrijke Oostendse visgroothandelfamilie, en samen begonnen zij in 1924 de haring- en sprotrokerij 'La Couronne' op de wijk Conterdam te Oostende. Op zeer korte tijd werd 'La Couronne' één van de belangrijkste rokerijen van de kuststreek. Na de Tweede Wereldoorlog deed zoon Roger zijn intrede in het bedrijf en later volgden ook de twee kleinzonen. In 1989 werd het bedrijf uiteindelijk verkocht.

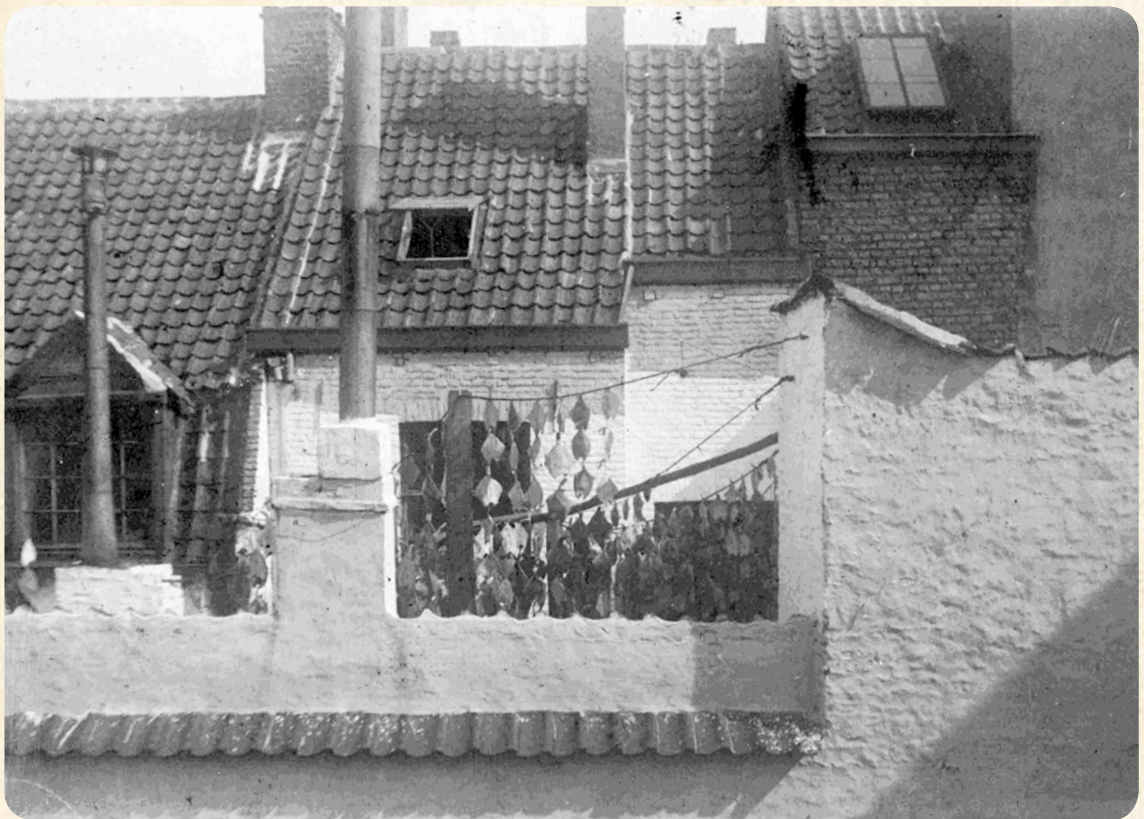


Fig. 6. Deze foto illustreert de kleinschaligheid van vele visverwerkende bedrijven rond de eeuwwisseling. In dit geval gaat het om de visdrogerij van Aloïs Debyser, die sinds 1895 actief was in de Dwarsstraat 6 te Oostende (Bron: Provinciaal Archief West-Vlaanderen).

De nijverheden aan de Westkust

De Westhoek was evenmin onbelangrijk als centrum van ambachtelijke visverwerkingsbedrijven. In Nieuwpoort waren onder andere Frans Vercouillie (1912 of vroeger), Henri Carbonez (1924) en Engel Huysseune (1928) belangrijke spelers. De problemen met het gebuurte waren hier blijkbaar minder erg dan in Brugge en Oostende. De geringe bevolkingsgraad, de relatieve armoede en de intense contacten met het zeeleven waren daar waarschijnlijk niet vreemd aan.

Het gradueel verdwijnen van de visserijactiviteit uit De Panne na WOI, weerhield haar inwoners niet om in het interbellum toch nog haringrokerijen op te richten. De weduwe van Henri Huysseune startte in 1924 een visdrogerij en -rokerij die met een elektromotor werd aangedreven. Een jaar later gingen Karel Lambrecht in de Veurnestraat, Karel Vercouter in de Zeelaan en Justin Demolder in de Veurnsesteenweg ook van start met visrokerijen. Ook in het omliggende waren rokerijen actief: Achiel Vanhauter (1904) en Romain Boels (1907) waren beide bedrijvig in Adinkerke (De Clerck, 2012, zie tabel I).



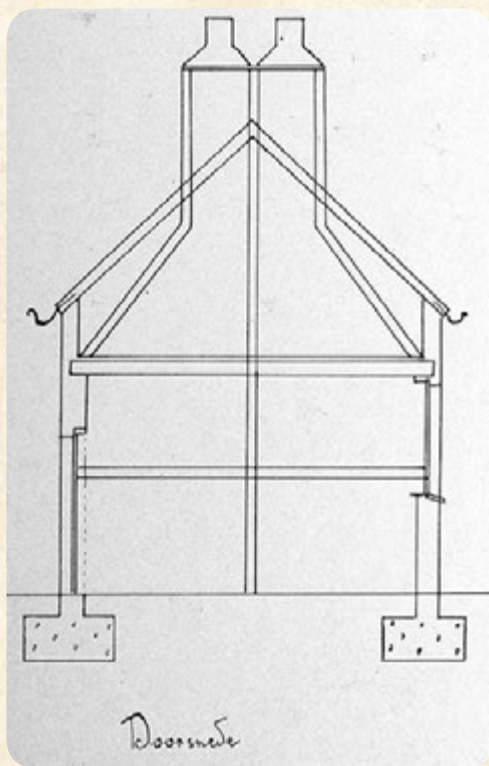
Fig. 7. Binnenzicht van de rookzaal in de onderneming van Henri Carbonez in Nieuwpoort (Bron: Collectie NAVIGO, familie Carbonez).

DE INDUSTRIALISATIE

Met de opkomst van visconserven (1896) en van ijs als bewaarmiddel op het einde van de 19^{de} eeuw (1874), trad de industrialisering van de visverwerkende nijverheid stelselmatig en definitief in. Systematisch zouden de vrij populaire kleine ambachtelijke rokerijen de duimen moeten leggen voor de industriële visfabrieken die onder meer in Nieuwpoort, Oostende, Aalst, Berchem, Borgerhout, Mechelen, Roeselare, Brussel en – niet in het minst – Brugge ontstonden. Bovendien verloren het pekelen, roken en drogen aan belang door de opkomst van de visserij ‘ten verse’ ten koste van de visserij ‘ten zoute’. De constante aanvoer van verse vis zorgde er dan ook voor dat de industriële visverwerkende bedrijven zich deels heroriënteerden door voortaan een brede waaier aan visbereidingen te ontwikkelen.

EEN GETUIGENIS

Justin Demolder kreeg in het voorjaar van 1925 de toelating van de Bestendige Deputatie om een visrokerij op te richten in de Veurnestraat in De Panne. André Verbanck vertelt over het werk dat hij uitvoerde in deze rokerij:



“Het seizoen van de haringen liep toen van begin oktober tot halfweg november. Nadien was er, tot het einde van het jaar, het seizoen van de ‘schardings’ (sprot). Het bedrijf van Demolder was klein, ambachtelijk zoals men nu zegt, net zoals de meeste rokerijen van De Panne. ‘Industriële’ rokerijen zoals in Nieuwpoort heeft men hier in De Panne niet gekend. Er waren bij Sting Demolder zeven kinderen: drie zonen en vier dochters. Twee dochters hielpen mee: Rose, de oudste, en Yvonne. Hun moeder ‘Manse’ hielp ook wel eens mee, als er erg veel haring was. Verder waren er Agnes Beschuyt, Georgette Madou en ikzelf. Wij waren dus met slechts zes à zeven mensen.

De haring werd aangevoerd met de camion van koolmarchand Marcel Depla. Marcel ‘Pla’ zoals wij hier in De Panne zeggen. Die haalde de haring in Nieuwpoort en/of in Oostende. Marcel Pla kipte de lading haring zomaar in de garage van Demolder. Ik moest ze daar opscheppen en in de gemetste citerneput gieten, om ze te kuisen.

Fig. 8. Doorsnede van het rookhuis van de visrokerij Demolder in De Panne, dat voorzien was van twee schouwen (Bron: Collectie NAVIGO).

Wassen, draaien en keren, spoelen: opdat het bloed en de 'palen' (schilfers, schubben) zouden verdwijnen. In een diepe put achteraan in de tuin werden die 'palen' ondergedolven. Het zou mij niet verwonderen moest men van die 'palen' terugvinden, want dat goedje verteert niet gemakkelijk.

De haringen werden na het wassen in de wind gedroogd. Soms, maar dit gebeurde niet zo dikwijls, als het winddrogen al te traag gebeurde, werd de haring in de schouw gelegd, op de roosters, met daaronder een klein vuurtje, opdat ze niet zouden 'schoeperen'. Maar het bleef dus meestal bij winddrogen. Als de voorraad verse haringen onvoldoende was, bijvoorbeeld wanneer de aanvoer stokte als gevolg van storm op zee, werden wel eens haringen in vaten aangevoerd. Maar die haringen waren ingezouten. Die moesten dus eerst in vers water, uren en uren lang, worden ontzouten.

Terwijl ik de haring aan het wassen was, stond er naast mij een 'seule' om de platvis die tussen de haring lag, en die ik uithaalde, op te vangen. Zo hadden wij, volgens een beurtrol, nog een 'poosje' vis om mee naar huis te nemen. Bij het wassen droeg ik een witte 'bache' voor mij. Ik had ook een paar botten aan. Ik werd betaald per uur. Elke week was er uitbetaling! De vrouwen staken de haringen op de stokken, zo'n 24 of 25 haringen per stokje. Er werd gerookt met populierenhout, geen eik, want eik geeft een geur af. Het was Henri Demolder die de eigenlijke 'roker' was. Haring roken is een specialiteit. Het was de roker die de kwaliteit van de haring hielp bepalen. Ook op zondag werd door Demolder gerookt, al waren wij, personeelsleden, meestal vrij op zondag. Hij kon toch het vuur niet stilleggen, hé, want de schouw moest gelijkmatig warm gehouden worden.

In de maand januari werd alles gereinigd en gekuist: het roet uit de schouw 'gestoken', de manden gewassen en netjes opgestapeld. Het 'steken' van de haring en van de 'schardings' gebeurde aan een lange tafel. Wij hadden dikwijls leute tijdens het werk met die vrouwmensen bij ons. Het was er aangenaam werken. Natuurlijk aten we soms zelf een haringsje. Wij namen een pas gerookte haring, draaiden die in 'butter-papier', legden hem in het vuur met een beetje zaagmeel er op. Je kon er nadien het vel zo van aftrekken en alle kleine graatjes bleven aan de grote graat zitten. Het water komt mij nog in de mond als ik er aan denk. Dàt smaakte! En omdat het haringseizoen was aten wij thuis natuurlijk ook soms haring. Moeder legde die op de 'buzestove' samen met 'patatten-met-de-pele'. En dan een beetje boter, maar vooral smout, tussen de gebarsten patatten, zeg man, je kon er bijna niet van afblijven, zo lekker was dat!"

REFERENTIES

De Clerck, R. 2012. De West-Vlaamse visverwerkende industrie in de periode 1880-1930: Commodo et incommodo: Gemak en (of) ongemak. De Vrienden van het Nationaal Visserijmuseum van Oostduinkerke, Oostduinkerke. 76 p.